

Rolat-pita sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 100 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 500 g sira
- so
- pakovanje kora za pitu
- susam

Priprema

Umutite jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo, brašno i so (po ukusu, ako je sir slaniji, ne morate uopšte dodavati so). Kore podelite na 2 dela (za 2 rolata). Svaku koru mažite filom, osim poslednje na koju cete posuti izmrvljeni sir.

Postupak ponoviti za drugi rolat. Vodite racuna da Vam ostane malo fila, npr.2 kašike, pa time namažite rolate i pospite ih susamom.

Pecite u vreloj rerni. Prijatno!